16:Faur

IMS37 Senegal

N° 74

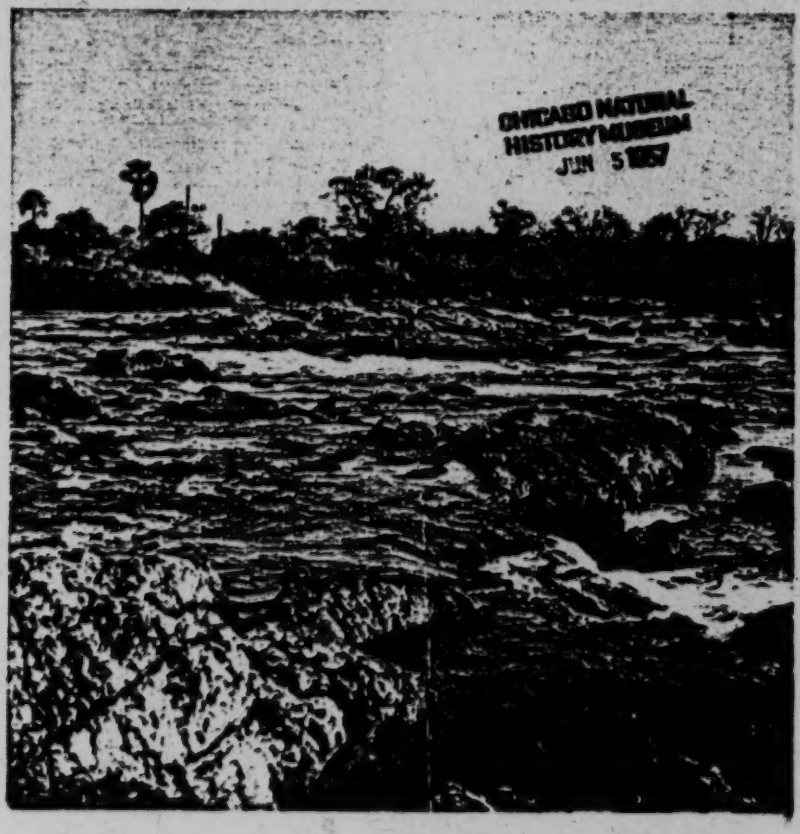
AVRIL 1957

NOTES AFRICAINES

BULLETIN D'INFORMATION ET DE CORRESPONDANCE

DE L'

INSTITUT FRANÇAIS D'AFRIQUE NOIRE



CHICAGO NATURAL HISTORY MUSEUM
JUN 5 1957

[Title page]

[p. 37(A)]

SUR LES PRINCIPALES GRAMINEES DU SENEGAL ET LEUR UTILISATION

Durant la saison sèche le sol paraît nu ; mais aux premières pluies, il se couvre d'une végétation puissante et ce sont principalement les Graminées qui revêtent ainsi de verdure cette terre auparavant si désolées.

I. — Graminées : Cultures vivrières

— Le *petit mil, mil chandelle* ou *penicillaire* (Pennisetum) est originaire d'Afrique. Il est également cultivé dans l'Inde ; c'est sans doute lors de la traite des Noirs qu'il a été introduit en Amérique. C'est le petit mil hâtif ou *souna* des Wolof. Le *souna* doit être semé aux premières pluies. Il pousse promptement; il vient bien dans les terres sablonneuses et légères (terres à arachide). Après le 15 août, il commence à mûrir et l'on peut déjà manger les épis non mûrs et grillés. Quand il commence à sortir de terre les Sénégalais et surtout les Sérères sèment des haricots dans l'intervalle des lignes: c'est le *volet* (Phaseolus vulgaris) qui sera consommé sous forme de haricot vert à partir du 15 août. La racine de *souna* est regardée par les Africains comme un poison et serait d'après eux une des causes de la maladie du sommeil.

— Une autre variété de petit mil est le *sanio* des Wolof, mil tardif ou mil barbu (Penicillaria spicata). C'est une variété tardive de petit mil à épis couvert de barbes très fortes qui, entrant dans l'œil des oiseaux, les empêche de le manger. On dit qu'il donne des *sotticte* (maux d'yeux). Le *sanio* pousse dans les terres fortes. On le sème pendant la saison des pluies et on le récolte à la fin de celle-ci, en même temps que l'arachide.

— Le *gros mil* ou *basi* des Wolof demande une terre forte et argileuse. Il mûrit beaucoup plus tard que le *souna* et peut être cultivé en pleine

saison des pluies. Quelquefois même on peut le semer à nouveau vers la fin de l'hivernage lorsque l'on voit que les premiers semis ont manqué. Le gros mil ou *basi* est le Sorgho (Sorghum Sudanense).

Le mil réduit en farine et granulé s'appelle « couscous ». C'est la préparation la plus ordinaire mais la cuisine indigène en connait une foule d'autres. Le couscous est léger, rafraichissant et très nourrissant.

Le mil se donne aussi aux chevaux. Le *basi* est le plus employé à cet usage, mais le *souna* leur donne plus de nerf, quoique les échauffant davantage.

Les Africains, en faisant germer le mil et en le mettant à bouillir dans l'eau plusieurs jours, obtiennent une sorte de bière fortifiante (*pouh* en wolof) mais qui, absorbé en grande quantité, produit une ivresse très lourde. Le mil tout comme le maïs engraisse vite les animaux, surtout les volailles.

Le sorgho est une plante largement cultivée au Sénégal. Il faut le plus rapidement possible habituer le cultivateur sénégalais à remplacer la variété ordinaire par celle du sorgho sucré, soit la variété *saccharatum* qui aurait l'avantage de donner du sucre et du grain. Cette variété *saccharatum* est utilisée en grand aux Etats-Unis pour la production du sucre. On verrait alors se créer une raffinerie de sucre, ce qui serait une richesse de plus pour ce pays, richesse d'autant plus appréciable que l'Africain est friand et grand consommateur de sucre (thé à la menthe, café maure et infusions).

— Le *Riz*. — Est cultivé au Sénégal dans les endroits humides, sur les bords des marigots, dans le Sine, en Casamance et à l'embouchure du fleuve (Richard-Toll, etc...). On en connait un grand nombre de variétés, dont quelques unes viennent dans des endroits relativement secs et élevés ; le riz noir est de ce nombre.

— Le riz africain est l'*Oryza Glaberrima* mais des riz sauvages poussent à l'état spontané, ce sont les *Oryza Latifolia* (*punctata* et *sylvestris*). Le riz indigène est bien plus recherché par les Africains et même souvent par les Européens que les riz étrangers. Les cuisinières africaines excellent à préparer le riz de toutes sortes de manières.

Le riz est émollient, adoucissant, très nourrissant et nullement échauffant, ni resserrant comme on le croit parfois. Il donne aussi une bière par la fermentation. L'eau de riz rend de grands services dans la dysenterie, en boisson et en lavement. L'eau de riz est aussi une boisson réfrigérante dans les maladies fébriles et inflammatoires. Enfin la poudre de riz est utile comme absorbant dans les maladies cutanées.

[p. 37(B)]

— Le *Maïs* (*Zea Mays* L.) : Réussit bien quand on le sème au commencement de l'hivernage. L'espèce indigène semée dans ces conditions est très belle et donne de forts épis jaunes, très bien remplis. Les Africains mangent le maïs frais rôti et quand il est dur ils en font du couscous. La tisane préparée avec le fruit est émolliente et diurétique. Les styles ou stigmates de maïs sont célèbres comme diurétiques et guérissent plusieurs affections des voies urinaires (cystite, gravelle, dysurie, etc...) ; les jeunes fruits cuits constituent un excellent légume et remplacent les pois ; la farine donne une bière et un extrait alcoolique. Les enveloppes des épis servent à faire des paillasses assez élastiques.

II. — Graminées utiles

(ne faisant l'objet d'aucune culture.)

— Le *Bambou*. — Pousse à l'état sauvage dans le Ravin des Voleurs près de Thiès. L'espèce indigène est assez petite. On en fait des pieux, des charpentes, des mâts de pirogues, des cases, des entourages, mais surtout du *clinting* (constructions en bambous avec remplissage de chaux). On dit les jeunes pousses comestibles et la sève sucrée serait une boisson agréable. En Casamance, une petite espèce de Bambou pousse dans les endroits ombragés ; on en fait des tuyaux de pipe.

— Le *Begnefala* (*Andropogon shirensis*). — Haute graminée à odeur aromatique pénétrante. On s'en sert dans la médecine africaine, et les vieux coloniaux l'ont utilisée avec succès lors de la grande épidémie de fièvre jaune à Dakar en 1927. Dans les fièvres, on pile les sommités florales mêlées à du citron ou du vinaigre et on frotte énergiquement le corps avec ce mélange.

— Le *Hada* (*Imperata cylindrica*). — Graminée à feuille très dure et épi blanchâtre qui sert à couvrir le toit des cases.

— Le *Hat* (*Andropogon gayanus*). — Herbe élevée dont la tige sert à faire l'entourage des cases.

— Le *Haham* ou *Cram-cram* (*Cenchrus biflorus*). — Ses graines s'attachent aux habits et sont très désagréables. Est recueilli et mangé en couscous dans le Sud du Sahara.

Quelques Graminées donnent de très beaux foins mais il faut se hâter de les récolter avant que la sécheresse ne soit bien établie car alors les Graminées perdent vite leurs feuilles et deviennent peu nourrissantes. Du reste, ces foins sont loin de valoir ceux d'Europe, même en comparant entre elles les plantes de la même espèce. En définitive, le meilleur foin local, c'est encore la paille d'arachide.

[P. 38(A)]

J.B. Faur.
(*Dakar.*)